

CRÉMANT D'ALSACE

« ORIGINE »

BRUT NATURE



EN QUELQUES MOTS : Ce crémant prend naissance essentiellement dans la vallée de Kaysersberg propice à la maturation lente des Pinots Auxerrois sur des terroirs granitiques. L'assemblage d'autres Pinots et de Riesling issus des terroirs de Katzenthal apporte du gras et de la complexité le relever par du Chardonnay.

En version non dosé, nous gagnions en personnalité et caractère avec un grand crémant de gastronomie.

APPELLATION : A.O.C. Crémant d'Alsace

PAYS : France

CÉPAGE : 80% Auxerrois, 5% Pinot Gris, 5% Pinot Noir, 5% Riesling, 5% Chardonnay

COULEUR/TYPE : Vin effervescent BRUT NATURE

DOSAGE : 0g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3,6g/L H₂SO₄

ALCOOL : 12,0% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

GARDE : 3 à 5 ans

TERROIR : Melting pot de terroirs à prédominance de sol granitique à migmatiques associé à des terroirs granitiques à deux micas de Turckheim et de sols alluvionnaires du Rhin.

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique lent, fermentation de plusieurs semaines, élevage sur lattes de 18 mois minimum.

DÉGUSTATION : Ce vin présente des bulles fines et soyeuse avec des notes de fleurs blanches, de fruits rouges, d'écorces d'agrumes, de pain brioché avec une finale saline.

ACCORDS : Apéritifs, poissons d'eau douce, volailles, ...

